



IL GELATO CONFEZIONATO ITALIANO: LE RAGIONI DI UN SUCCESSO

Una ricerca dell'Istituto di ricerca Doxa, commissionata dall'IGI, per conoscere meglio le abitudini di consumo del gelato confezionato in Italia

L'IGI - Istituto del gelato italiano * ha voluto scattare con l'Istituto di ricerca Doxa la **fotografia degli Ice Cream Lovers**, nell'ottica di conoscere meglio gusti e abitudini degli italiani in fatto di gelati.

Tra essi molto amato è risultato proprio il **gelato confezionato**, preferito dal campione perché, tra le altre cose, ritenuto **particolarmente controllato e sicuro dal punto di vista igienico** (35%), **trasparente grazie ad un'etichetta chiara** (29%), **prodotto con ingredienti sani e di qualità** (11%) e porzionato in maniera da conoscere esattamente i **valori nutrizionali** assunti (5%).

Il gelato è un prodotto che piace al **93% degli italiani**, una **merenda** perfetta per la metà dei nostri connazionali, un piacere da condividere in **coppia** e in **famiglia** per il 48% degli intervistati, possibilmente con in mano un bel **cono** (41%) e nel relax della propria **casa** (56%).

I fan del gelato sono allo stesso modo **uomini e donne**, con punte più alte nelle fasce di età dei più giovani. L'estate perde il primato assoluto come stagione perfetta per i gelati, lasciando spazio anche agli altri mesi dell'anno: ben il 35% del campione ama, infatti, consumarlo **durante tutto l'anno**, a conferma di una destagionalizzazione del prodotto che le aziende produttrici di gelato hanno riscontrato già da alcuni anni.

E se il 36% si concede questo piacere **1-2 volte alla settimana**, tre italiani su dieci arrivano a toccare punte di almeno **3 o 4 volte** (16%) o addirittura **tutti i giorni** (11%). Un primato che spetta davvero a pochissimi alimenti, sostenuto anche dai nutrizionisti.

Il gelato, sinonimo di gusto, freschezza, soddisfazione ma anche nutrimento, è, secondo i dati emersi dall'indagine IGI - DOXA, una coccola da gustare **in casa** (56%) piuttosto che **al bar** (26%) o **al ristorante**, ma soprattutto **con la famiglia**. Se, infatti, un tempo il consumo di gelato riportava alla mente le serate passate fuori con gli amici, oggi il 48% degli italiani intervistati dichiara di consumarlo soprattutto con il partner o con la propria famiglia. Quando? Nessun dubbio per il campione: **il 50% sceglie la merenda pomeridiana come momento perfetto per un fresco gelato!**

Ogni gelato ha le sue caratteristiche nutrizionali: la scelta dipende soprattutto dai gusti personali e dalle occasioni di consumo. Ma qual è quello confezionato preferito dagli italiani? Secondo l'indagine IGI - Doxa, **il cono domina incontrastato questa speciale classifica** con ben il 41% delle preferenze, seguito ad una certa distanza da **barattolino/vaschetta** (22%), **biscotto** (13%), **coppetta** (12%), **stecco** (11%) e **ghiacciolo** (5%).

AMATO MA SCONOSCIUTO: ECCO LA CARTA D'IDENTITA' DEL GELATO CONFEZIONATO

Nonostante la quasi totalità degli italiani ami il gelato, sono ancora tanti i dubbi intorno a questo alimento.

Secondo l'indagine IGI - DOXA, ad esempio, **un incredibile 91% è ancora convinto che il gelato industriale contenga conservanti**. Nulla di più sbagliato: il freddo stesso è il conservante naturale per eccellenza degli alimenti, ecco perché nel gelato confezionato non vengono mai utilizzati conservanti. Di conseguenza, diventa fondamentale il rigoroso rispetto della catena del freddo per mantenere le migliori qualità organolettiche e di sicurezza del gelato.

E che dire dei chiacchierati OGM? Il gelato confezionato italiano, al contrario di quanto pensi il 40% degli intervistati dalla Doxa, **NON contiene OGM**. Nonostante, infatti, non ci siano attualmente indicazioni su danni alla salute provocati da alimenti OGM, i produttori di gelato industriale in Italia hanno accolto i dubbi dei consumatori e hanno accettato di produrre solo ed esclusivamente gelati privi di ingredienti OGM.

Stesso discorso per i coloranti. Quelli contenuti nei gelati confezionati sono in quantità davvero molto piccole, si tratta di sostanze che hanno funzioni indispensabili a mantenere inalterate nel tempo le originarie qualità organolettiche dei prodotti confezionati, ma quelli più usati sono sostanze di origine naturale o comunque ritrovabili anche in natura. In ogni caso, grazie all'etichettatura dei gelati confezionati, il consumatore potrà sempre conoscere nel dettaglio tutti gli ingredienti del gelato che sta gustando.

Il gelato confezionato è prodotto, infatti, seguendo rigide norme di igiene e qualità, grazie anche al **Codice di Autodisciplina Produttiva**, che fin dal 1993, fissa dettagliatamente le regole di produzione e le principali norme di corretta prassi igienica della gelateria industriale in Italia, garantendo un alto standard qualitativo ai prodotti.

Le industrie gelatiere che aderiscono all'Istituto del gelato Italiano e al suo Codice di autodisciplina hanno deciso da anni **volontariamente**, nel silenzio della legge, di riportare le informazioni nutrizionali dei loro gelati sulle confezioni, per rispondere all'esigenza crescente da parte del consumatore di conoscere il valore nutritivo ed energetico di ciò che mangia.

Il codice IGI, che rappresenta ancora oggi in Italia, dopo 20 anni dalla sua emanazione, **l'unico esempio di Codice di Regolamentazione nel settore della gelateria** viene periodicamente aggiornato perché sia sempre adeguato alla evoluzione delle normative e alle mutate esigenze del consumatore.

L'Istituto del Gelato Italiano, inoltre, per andare incontro a tutti coloro che vogliono saperne di più, ha creato www.istitutodelgelato.it: uno spazio virtuale che mira a promuovere sempre meglio la conoscenza di un prodotto straordinario come il gelato, che ha le sue origini storiche proprio nel nostro paese e che ancora oggi resta uno dei vanti del *Made in Italy* nel mondo.

Un punto di riferimento fondamentale per chi è interessato a conoscere dati e modalità di consumo, aspetti nutrizionali e di costume del gelato in Italia. **Una fonte di spunti e di approfondimenti, anche nutrizionali su una delle grandi passioni degli italiani.** Su www.istitutodelgelatoitaliano.it nutrizionisti, pediatri, tecnologi alimentari ed esperti ne spiegano le principali caratteristiche nutrizionali ed organolettiche, chiariscono come interpretarne l'etichetta e consigliano i modi migliori per consumarlo, con un occhio particolarmente attento ai bisogni dei bambini.

Si tratta, quindi, di uno spazio che **offre informazioni e consigli nutrizionali**, che invita a leggere nuovi **articoli**, trovare tante **curiosità, divertirsi** con i video o con il test **'Dimmi che gelato mangi e ti dirò chi sei'** e leggere interessanti interviste a tanti **personaggi noti**, come gli attori Stefano Fresi e Augusto Fornari o la cantante Tosca.

L'IMPEGNO DELL'IGI NELLA DIVULGAZIONE DEI VALORI DEL GELATO ITALIANO

La mission dell'IGI è quella di fare una corretta informazione sul gelato: per questo le aziende aderenti stanno portando avanti **una serie di iniziative** volte a divulgare nel modo giusto quanto fatto in capo industriale nel settore gelatiero.

In quest'ottica è nata, ad esempio, **"Piacere, Gelato"**, la **campagna di informazione ideata dall'IGI** e veicolata tramite "Pediatria" la rivista ufficiale di **SIP**, Società Italiana di Pediatria, per rispondere ai tanti dubbi che ancora gravitano intorno a questo prodotto.

Grazie all'apporto di medici nutrizionisti, pediatri ed esperti di settore, è stata prodotta una **locandina** per raccontare, attraverso un'**infografica**, quali sono le caratteristiche e i nutrienti del gelato, come si conserva correttamente il prodotto in freezer, quante calorie contiene e in quali momenti della giornata e dell'anno può essere opportunamente consumato.

Una campagna ideata per spiegare le caratteristiche nutrizionali di un prodotto tipicamente italiano, sicuro e controllato, come il gelato confezionato, che è stata molto apprezzata dai pediatri coinvolti e che, per questo, è stata estesa lo scorso anno anche a **diversi centri vaccinali d'Italia**.

***IGI - Istituto del Gelato Italiano** è un'associazione fondata in Italia nel 1991 su iniziativa delle più importanti industrie gelatiere italiane, con la finalità di promuovere e diffondere la conoscenza delle caratteristiche di qualità, bontà e valore nutritivo dei prodotti della gelateria industriale prodotta e commercializzata in Italia.

Per informazioni:

Ufficio stampa IGI - Istituto del Gelato Italiano

Angela La Terra

+39 3470553433

angela_laterra@yahoo.com

www.istitutodelgelato.it